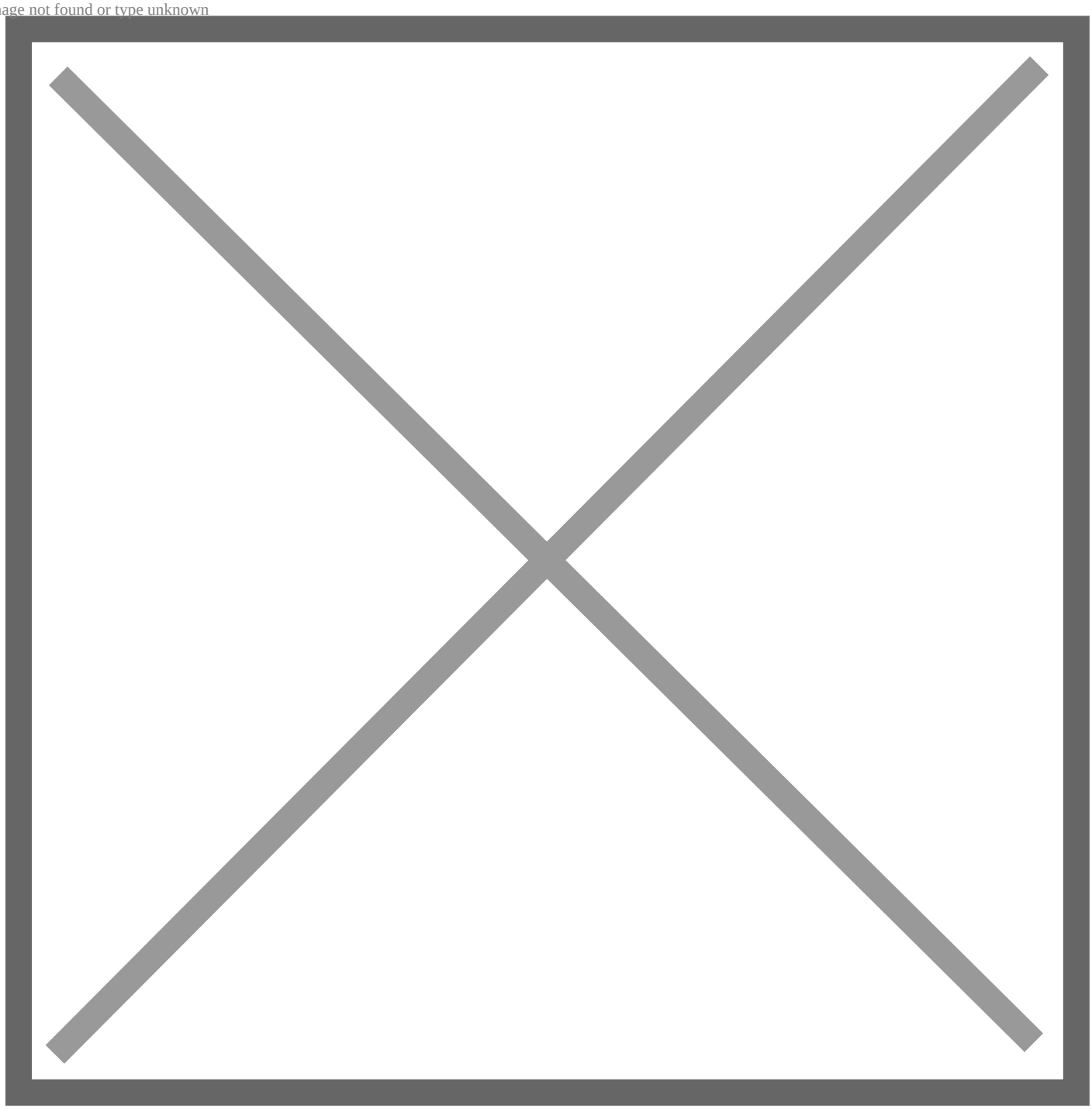
Image not found or type unknown

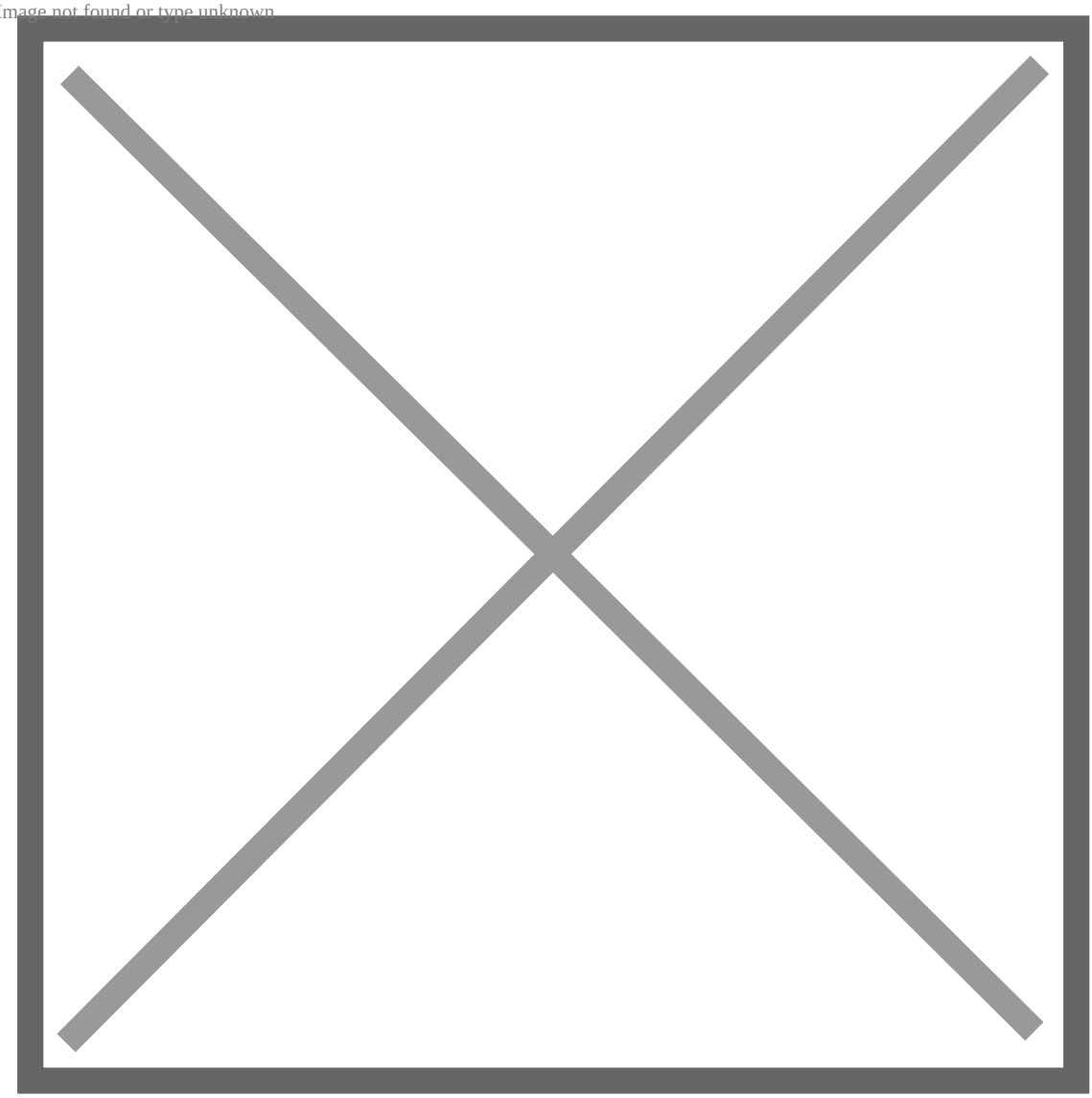


LA RECETA

Judd mat Gaardebounen

CULTURA 04_04_2022

Image not found or type unknown



Nuestra receta de hoy es un homenaje a la Abadía de Echternach y, por extensión, al país anfitrión, Luxemburgo. El plato típico de Luxemburgo es el “Judd mat Gaardebounen”, es decir, cerdo ahumado acompañado de habas. El cerdo es, de hecho, el tipo de carne más utilizado en la alimentación del país.

El origen de la palabra “judd” no está claro. Una posibilidad, sugerida por ellingüista Jean-Claude Muller, miembro del Instituto Gran Ducal de Luxemburgo, es quederiva de la palabra española frijol (judía). Muller explica que en Galicia también hay unplato de cerdo con habas que localmente se llama judía. Muller teoriza que el plato fuetraído a Luxemburgo por las tropas españolas en el siglo XVI o XVII. Si de verdad es así,entonces “Judd mat Gaardebounen” se acerca como significado a “Frijoles con frijoles”,lo que no corresponde a la realidad del plato. También se ha afirmado que el términoderiva del hebreo (judío) porque “el color oscuro de los frijoles recordaba un poco a lapiel oscura de los judíos españoles”. Pero son todas suposiciones.

El caso es que un documento escrito por un viajero del siglo XIV testimonia que en su paso por la Abadía de Echternach, se quedó la noche después de comer un delicioso plato de carne de cerdo y frijoles.

Ingredientes para 6 personas:

2 kg de cuello de cerdo ahumado (judd)
750 g de habas frescas
2 puerros
2 zanahorias
2 cebollas
2 clavos de olor
1/4 apionabo
Un manojo de hierbas aromáticas (laurel, tomillo, romero)
50 g de mantequilla
2 cucharadas de harina
Sal y pimienta negra

Para adornar

Patatas asadas o hervidas
Algunas hojas de perejil
Mostaza de Luxemburgo

Preparación

Meter el cuello de cerdo ahumado en una olla grande llena de agua, hervir y cocinar por 10 minutos a fuego lento y luego cambiar el agua. Este proceso permite desalar el cuello de cerdo ahumado (judd).

Cocinar de nuevo durante 30 minutos a fuego lento y agregar las verduras picadas (zanahorias, puerros, apionabos), las cebollas enteras (en las que ha clavado los dos clavos de olor) y el manojo de hierbas aromáticas. Cocinar durante una hora y media a fuego lento. Con una cuchara ranurada, eliminar las impurezas que hayan flotado en la superficie del caldo.

Mientras se cocina la carne, poner los frijoles en una olla con agua con sal. Empezar en agua fría y llevar a ebullición. Cocinar durante 5-10 minutos hasta que los frijoles estén tiernos. Escurrir, pelar y mantener caliente. Nota: si no encuentra habas frescas, también sirven las confeccionadas, que se encuentran en todos los supermercados. En este caso no importa cocinarlas, basta enjuagarlas y usarlas directamente.

Preparar la salsa: derretir la mantequilla en una cacerola. Verter la harina y mezclar hasta obtener un compuesto rojizo (roux). Agregar 2 o 3 cucharones de caldo obtenido de cocinar la carne a su roux y mezclar. Agregar los frijoles a la salsa y cocinar por 10 minutos.

Quitar la carne del caldo. Cortar el cuello en rodajas. Disponer las rodajas en un plato con las habas en salsa y servir con patatas asadas, adornadas con unas ramitas de perejil. (Liana Marabini)